



RDV AU B'ART ! Vins au verre

*La subtilité d'un repas est d'associer boisson et plat. Essayez-vous à un nouveau concept :
Le b'Art c'est l'art de goûter ! Vous créditez la somme souhaitée sur une carte et RDV au b'Art.
Votre carte ne sera débitée qu'en fonction des centilitres que vous vous serez versés.*

BLANC	6cl	12cl
UBY N°3 (Fruité et Vif) - Côte de Gascogne	3.30 €	4,90 €
UBY N°4 (Moelleux) - Côte de Gascogne	3.80 €	5.80 €
Chablis « Gloire de Chablis » 2021 - J. Moreau & Fils	6.60 €	9.20 €
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie - G. Saget	3.50 €	5.10 €
Chardonnay - Les Grains Terroir d'Altitude - Lubéron 2021 - Marrenon	4.30 €	6.50 €
Muscat-Beaumes-de-Venise Bio 2021 - D. de Fenouillet	6.50 €	10.00 €
Sauternes - Château Castelnau de Suduirau 2009	8.50 €	13.80 €
ROSE	6cl	12cl
Petite Perrière Loire Rosé - Guy Saget	3.50 €	5.40 €
ROUGE	6cl	12cl
Pinot Noir Dopff au Moulin 2020 - Rouge des deux Cerfs	4.30 €	6.50 €
Petite Perrière Loire - Guy Saget	3.50 €	5.40 €
Crozes-Hermitage 2020 - Cave de Tain	5.70 €	8.50 €
Côtes du Rhône 2022 - Ch Mont-Redon	4.30 €	6.50 €
Grenache - Les Grains Terroir d'Altitude - Lubéron 2021 - Marrenon	5.30 €	8.00 €
Châteauneuf-du-Pape 2015 - Ch Mont Redon	8.50 €	13.50 €
Château Tour Pibran 2014 - Paulliac	7.90 €	11.90 €
Château Ladignac 2015 - Médoc	5.30 €	8.00 €
Orca Vieilles Vignes - Ventoux 2021	7.00 €	11.00 €
Château Roudier 2019 - Montagne-Saint-Emilion	5.70 €	8.60 €

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



L'ART' rivée en FINESSE

Prendre son temps, choisir ses couleurs, placer sa toile... Tel un artiste, prenez le temps de l'apéritifs. L'occasion d'anticiper votre repas comme il se doit.

LES BULLES

Coupe de Champagne 12 cl	11.00 €	Pommery Brut Royal 75 cl	75.00 €
Kir Royal Mûre ou Cassis 12 cl	12.00 €	Tsarine Cuvée Brut Premium	65.00 €
Champagne Brut LORIENT 75 cl	55.00 €	By Lanson 75 cl	

LES APÉRITIFS

Apéritif Maison 12 cl	7.50 €	Picon Bière ou Vin Blanc 24 cl	6.50 €
Américano 5 cl	8.50 €	Martini Bianco / Rosso 5 cl	5.10 €
Kir Vin Blanc 12 cl	4.60 €	Gin Gibson's / Vodka Absolut /	11.00 €
Pastis 51, Ricard 2 cl	4.90 €	Whisky William Lawson /	
Suze, Campari, Byrrh, Guignolet 5 cl	5.00 €	Rhum Havana 3 ans 4 cl + Soft 25 cl	
Porto Blanc/Rouge Sandeman Ruby 5 cl	5.10 €		

LES COCKTAILS

Mojito 15 cl	9.50 €	Planteur Spécial 15 cl	9.50 €
Caïpirinha 15 cl	9.50 €	Gin Fizz 15 cl	9.50 €
Spritz Apérol 15 cl	9.50 €		

LES WHISKIES 4cl

William Lawson	8,00 €	Aberlour 15 ans (Ecosse)	12.00 €
Ballantine's Finest	8.50 €	Nika (Japon)	12.00 €
Bourbon Jack Daniel'S (USA)	9.00 €	Oban 14 ans (Ecosse)	13.50 €
Jameson (Irlande)	9.50 €	Lagavuline 16 ans Tourbé (Irlande)	14.50 €
Glenfiddich 12 ans (Ecosse)	10.50 €	Balvénie (Ecosse)	14.50 €
Chivas Régal 12 ans (Ecosse)	10.50 €	Springbank (Ecosse)	14.50 €

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



SOFTS - BIÈRES - JUS DE FRUITS

LES BIÈRES PRESSION

Kronenbourg 1664 25 cl	4.50 €	Kronenbourg 1664 50 cl	8.00 €
Grimbergen 25 cl	5,50 €	Grimbergen 50 cl	10.00 €

LES BIÈRES BOUTEILLE

Heineken 33 cl	4.50 €	Pelforth Brune 33 cl	6.00 €
Lefte Blonde 33 cl	6.00 €	Hoegaarden Blanche 25 cl	6.00 €
Chimay Rouge 33 cl	6.00 €	Duvel 33 cl	6.00 €
Bière du mois 25 cl/33 cl/50 cl	6.00/8.50/11.00 €	Edelweiss, Desprésados 33 cl	6.00 €

LES SOFTS

Coca-Cola / Light / Zéro 33 cl – Fanta Orange – Orangina 25 cl – Schweppes Indian Tonic 25 cl – Fuzetea 25 cl – Finley Pamplemousse et Orange Sanguine 20 cl	4,50 €
--	--------

LES JUS DE FRUITS

Orange, Pamplemousse, Raisin, Pomme, 4.50 €	Nectar : Abricot / Ananas	4.50 €
Tomate	Orange ou Citron Pressé	9.00 €
Cocktail de Jus de Fruits	5.70 €	

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit Verte, Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino 50 cl, Perrier 33 cl	5.00 €
Evian, Badoit Verte, Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino 100 cl	6.00 €
Supplément Sirop	1.00 €

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



FORMULES BISTROT

AUTOUR D'UN PLAT 22.00 €

*Le Midi Uniquement
Hors jours fériés,
samedi et dimanche*

Plat du jour à choisir dans nos
plats au choix du menu Bistrot

+ Café Gourmand

+ 1 Boisson

Verre de vin

de Bordeaux AOC,

Soft ou

1/2 Vittel ou 1/2 eau de Perrier

MENU BISTROT 21.00 €

*Entrée au choix +
Plat au choix
ou Plat au choix +
Dessert au choix*

LE MENU ENFANT (-12 ans)

14.00 €

Plat + Dessert

Au choix : Nuggets de Volaille
maison ou Saumon vapeur ou
Pâtes à la crème.

Dessert :

Glace ou Crème Brûlée

Choix du Menu Bistrot :

ENTRÉES AU CHOIX :

Terrine de Foie de Volaille
Maison, Pickles de Légumes
et Verdure

Œuf Mollet à la Florentine
Velouté Dubarry à l'huile
truffée et tuile à l'encre de
seiche

PLAT AU CHOIX :

Bavette d'ailou Sauce au
Poivre, Verdure et Grosses
Frites

Ballottine de Volaille au
Maroilles, Polenta Rôtie
Saumon Rôti, Crème
d'Estragon, Fondue de
Poireaux et Riz Pilaf

MENU BISTROT 25.00 €

*Entrées au choix +
Plat au choix +
Dessert au choix*

*Lun, mar, mer, jeu, midi & soir
ven, midi*

hors jours fériés et week-end

DESSERT AU CHOIX :

Sphère Chocolat - Noisettes
Coupe de Glaces ou Sorbets
La Traditionnelle Crème
Brûlée à la Vanille Bourbon

FORMULES SMART

MENU SMART 45.00 €

Tous les jours

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



MENU SMART 39.00 €

*Entrée au choix +
Plat au choix
ou Plat au choix +
Dessert au choix*

*Entrées au choix +
Plat au choix +
Dessert au choix*

Choix du Menu Smart :

ENTRÉES AU CHOIX :

**Terrine de Foie-Gras de
Canard et Magret Fumé,
Chutney Pomme-Poire au
Balsamique
Feuilleté aux Escargots et sa
Crème de Champignons
Saumon Fumé Maison, Blinis
et Crème Fouettée à l'Aneth**

PLAT AU CHOIX :

**Filet Mignon de Porc
Caramélisé à la Bière,
Pommes de terre grenailles
Filet de Lotte au Chorizo et
ses Tagliatelles
Souris d'Agneau Confite au
Miel et au Thym, Purée de
Patates Douces**

DESSERT AU CHOIX :

**Brioche Façon Pain Perdu,
Pomme Caramélisée et son
Caramel au Beurre Salé, Glace
à la Vanille
Poire Pochée et son Duo de
Crème Anglaise
Millefeuille Exotique**



ENTRÉE des ARTistes

Chaque entrée est comme le premier coup de pinceau d'une toile : déterminante. L'artiste se lance, donne une première idée, un avant-goût et prépare vos papilles pour la suite du repas.

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE pickles de légumes et verdure	11.50 €
OEUF MOLLET FLORENTINE et son pain grillé	12.50 €
VELOUTE DUBARRY à l'huile truffée et tuile à l'encre de seiche	13.00 €
FEUILLETE AUX ESCARGOTS et crème de champignons	14.50 €
TERRINE DE FOIE-GRAS DE CANARD ET MAGRET FUME chutney pomme – poire au balsamique	17.00 €
NOTRE SAUMON FUME blinis et crème fouettée à l'aneth	16.00 €

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



GRANDES SALADES

Il faut rendre à César ce qui appartient à César... Pour la salade, c'est à Caesar Cardini, restaurateur de Tijuana, que nous la devons. RDV avec la célèbre salade ainsi que quelques amies délicieusement fraîches.

CÉSAR	22.00 €
Salade, tomates cerise, œuf dur, poulet grillé, lardons, copeaux de parmesan, croutons à l'ail, sauce César	
OCÉANE	22.00 €
Salade, saumon fumé, haddock fumé, thon, tomates cerises, citron, sauce cocktail	

LE COIN DES VÉGÉTARIENS

L'OMELETTE CHAMPIGNONS OU FROMAGE	14.50 €
POÊLEE DE PÂTES MULTICOLORES ET SA BRUNOISE DE LEGUMES	13.00 €
RISOTTO AU PARMESAN, FINE RATATOUILLE, HUILE DE BASILIC	14.00 €

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



LE RDV des poiss'art

Le poisson demande une cuisson juste, de la maîtrise et de la précaution... au four, à la vapeur, poché ou à la poêle, chaque saison a son poisson. Ne passez pas à côté de votre chance !

SAUMON RÔTI fondue de poireaux et crème d'estragon, riz pilaf	23.00 €
ROULEAUX DE SOLE A LA DIEPPOISE pomme de terre vitelotte et purée de panais	30.00 €
FILET DE LOTTE AU CHORIZO et ses tagliatelles	27.00 €
NOIX DE SAINT-JACQUES et son risotto au parmesan, tomate rôtie	28.00 €



PLUTÔT viande'ART ?

L'art de bien manger repose avant tout sur un bon steak saignant ? Bien sûr mais pas que ! Apprenez à découvrir les saveurs de l'agneau, du veau ou encore du canard dans des plats gracieusement cuisinés. Nos viandes sont 100 % Française ou CE. Préoccupés par le bien être animalier, nos éleveurs vous proposent une viande tendre et pleine de saveurs.

FILET MIGNON DE PORC caramélisé à la bière et pommes de terre grenailles	23.00 €
BAVETTE D'ALOYAU sauce au poivre, frites et salade	22.00 €
BALLOTINE DE VOLAILLE au maroilles, polenta rôtie	22.00 €
SOURIS D'AGNEAU CONFITE au miel et au thym, purée de patate douce	27.00 €
FILET DE BOEUF FACON ROSSINI mousseline de pomme de terre et endives braisées	32.00 €



LES hamburg'ART

*Un pain brioché aux deux farines, levé à la levure de boulanger, cuisson tradition...
Le fromage savoyard onctueux et gourmand, nappe la garniture ou se tapit dans la viande...
Les oignons confits au beurre, vinaigre de Xéres, vin rouge, sirop de grenadine, accompagnent le festin.*

LE RDV CLASSIQUE

19.90 €

180 g de viande bovine, tomate, confit d'oignons, sauce US, salade, fromage
Une viande 100 % bœuf origine France et CE, une sauce au poivre
relève l'ensemble tout en laissant à chacun leurs saveurs.

LE BURGER CHT'I

19.90 €

180 g de viande bovine, oignons confits à la bière et maroilles fondu. Une viande
100 % boeuf origine France et CEE, un goût inimitable, une saveur incontournable !



Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



À PARTAGER

LES PLANCHES APÉRITIVES (hors dimanche et jours fériés)	2 Pers	3/4 Pers.
CHARCUTERIES FINES	17.00 €	30.00 €
PRODUITS FUMÉS MAISON	17.00 €	30.00 €
FROMAGES DE NOS RÉGIONS	22.00 €	35.00 €
MIXTE DE CHARCUTERIES, FROMAGES ET FUMAISONS	25.00 €	36.00 €

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



L'ART de la GOURMANDISE

Nous n'avons du plaisir que celui que nous nous donnons nous-même. Chanceux sont ceux qui savent reconnaître, déguster et savourer un bon dessert ! Qu'il soit au chocolat, aux fruits, amère, acide, gardez "le meilleur pour la fin".

LA SELECTION DE TROIS FROMAGES Et son dôme de mesclun	12.00 €
LE FROMAGE BLANC Au coulis de fruits rouges, fruits de saison ou nature	9.50 €
LA TRADITIONNELLE CRÈME BRÛLÉE À la vanille de Bourbon, brûlée minute à la vergeoise blonde	10.00 €
BRIOCHE FACON PAIN PERDU pomme caramélisée, caramel au beurre salé et glace à la vanille	11.00 €
SPHERE CHOCOLAT NOISETTES	11.00 €
MILLEFEUILLE EXOTIQUE	11.00 €
POIRE POCHEE duo de crème anglaise et glace à la vanille	11.00 €
LA COUPE RDV VOLUBILIS glace vanille, caramel beurre salé, pralin, chantilly	9.50 €
DAME BLANCHE ou LIEGEOIS au choix entre chocolat, café ou caramel , coulis et chantilly	9.50 €
L'ASSORTIMENT DE CRÈMES GLACÉES ou SORBETS Trois boules au choix	9.50 €
LE CLASSIQUE COLONEL Sorbet citron arrosé de vodka	12.00 €

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



CAFÉS - THÉS - DIGESTIFS

LA CAFÉTERIE

Expresso 100 % Arabica	2.90 €	Capuccino / Chocolat Chaud	4.50 €
Double Expresso 100 % Arabica	4.30 €	Thé & Infusions	4.50 €
Décaféine	3.00 €	Irish Coffee	9.90 €
Café Crème	3.20 €		

LES DIGESTIFS 5 cl

Get 27 ou 31 / Bailey's	8.50 €	Gin Bombay Sapphire	9.60 €
Crème de Cassis Cartron 15°	8.00 €	Vieille Prune de Souillac	11.00 €
Cognac Courvoisier VSOP	10.60 €	Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela)	11.00 €
Armagnac Château de Laubade VSOP	10.60 €	Rhum Don Papa (Philippines)	11.00 €
Armagnac Ch de Laubade Hors d'Age	15.90 €	Rhum Zacapa Solera 23 ans (Guatemala)	13.00 €
Calvados Drouin	10.60 €	Rhum Vieux Carte Noire Dillon	12.00 €
Genièvre de Houille - Carte Noire	10.60 €		
Eau de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise, Mandarine)	9.90 €		

Tous nos prix sont nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération